



# 如何放置正在使用中的器具

放在靜止的水中，溫度要保持在溫度危險區之外



<41°F (<5°C)

>135°F (>57°C)

放在流動的水中，有足夠的速度沖走食物殘渣



放置於乾淨的檯面；(至少)每隔4小時就要清潔並消毒一次



4 小時

放在食物中，乾淨的把手位置不能碰到食物



**用來碰生的和熟的器具一定要分開放置！**